

采购需求

说明：

1.为落实政府采购政策需满足的要求

(1) 本招标文件所称中小企业必须符合《政府采购促进中小企业发展管理办法》(财库〔2020〕46号)的规定。

(2) 根据《财政部发展改革委生态环境部市场监管总局关于调整优化节能产品、环境标志产品政府采购执行机制的通知》(财库〔2019〕9号)和《关于印发节能产品政府采购品目清单的通知》(财库〔2019〕19号)的规定,采购需求中的产品属于节能产品政府采购品目清单内标注“★”的(详见本章后附的节能产品政府采购品目清单),投标人的投标物资必须使用政府强制采购的节能产品,投标人必须在投标文件中提供所投标产品的节能产品认证证书复印件(加盖投标人电子签章),否则按无效投标处理。如本项目包含的货物属于品目清单内非标注“★”的产品时,应优先采购,具体详见“第四章评标方法及评标标准”。

2. “实质性要求”是指招标文件中已经指明不满足则投标无效的条款,或者不能负偏离的条款,或者采购需求中带“▲”的条款。

3. 采购需求中出现的品牌、型号或者生产厂家仅起参考作用,不属于指定品牌、型号或者生产厂家的情形。投标人可参照或者选用其他相当的品牌、型号或者生产厂家替代,但选用的投标产品参数性能必须优于或满足实质性要求。

4. 投标人应根据自身实际情况如实响应招标文件,不得仅将招标文件内容简单复制粘贴作为投标响应,还应当提供相关证明材料,否则将作无效响应处理(定制采购不适用本条款)。

5. 投标人必须自行为其投标产品侵犯他人的知识产权或者专利成果的行为承担相应法律责任。

▲6. 公布的年度预算不作为年度合同价的结算依据,采购数量根据业务需求为准,项目据实结算。

▲7. 中标后不得转包。

8. 按照财政厅要求,机关单位食堂每年必须完成一定金额的扶贫产品采购,届时会占用少量的采购份额,中标人不得以此为由悔标或不按合同供货。

9. 投标人必须按折扣系数报价。

▲10. 价格调动机制:(1) 采购预算金额只做参考,最终结算金额以采购人实际需求的供货数量乘以采购单价计取。实际结算价=基准单价×折扣系数×实际供货数量。

(2) 百货类的一般不调价。

(3) 生鲜蔬菜类在合同签订之日起3个月(90天)价格不予调整,3个月后可以对市场价格变动幅度超过±20%的商品价格,进行基准单价调整,合同期内,双方均可申请调价,但总调价次数不得超过两次。

(4) 由中标人或者采购人业务部门提出调价调整申请,由采购人在采购人所在地以市场询价方式,面向当地农贸市场主体不少于3家具有代表性的调查对象开展市场价格调查,拟定调整价格经双方认可后可调整价格。实行基准单价调整后,结算单价为变动后的基准单价×投标报价折扣系数。

11. 评标委员会认为投标人的报价明显低于其他通过符合性审查投标人的报价,有可能影响产品质量或者不能诚信履约的,应当要求其在评标现场合理的时间内提供书面说明,必要时提交相关证明材料;投标人不能证明其报价合理性的,评标委员会应当将其作为无效投标处理。

12. 本项目中小企业划分标准所属行业为:批发业;

采购预算:300万元

项号	货物名称	单位	技术要求	采购货物 预算单价 (元)
1	去皮蒜米	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	6.2
2	葱花	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	6
3	大葱	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	7.7
4	芹菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5.2
5	西芹	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	6
6	花生芽	包	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。 3. 规格要求: $\geq 250\text{g}/\text{包}$ 。	5
7	青豆粒	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5
8	魔芋	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5
9	金丝南瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	6

10	韭菜花	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	12
11	紫甘蓝	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4.5
12	米豆腐	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	4.5
13	头菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	10
14	生沙姜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	14
15	韭黄	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	12
16	芦笋	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	12
17	蒜苔	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	12
18	小黄姜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	9
19	金针菇	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	6

20	荷兰豆	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	7
21	甜豆	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	7
22	带壳春笋	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	8
23	冬笋	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	9
24	红薯	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4
25	紫薯	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5
26	芋头	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4
27	本地糯玉米	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5
28	番茄	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3.5
29	老蒜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5

30	生姜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5.5
31	大白菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2
32	娃娃菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
33	生菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
34	油麻菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
35	小白菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
36	油菜花	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4
37	芥菜苗	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
38	菠菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5.8
39	苦麻菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3

40	上海青	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2.5
41	红薯苗	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
42	包菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2
43	空心菜梗	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4
44	空心菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
45	西洋菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3.5
46	香菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	9.6
47	韭菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
48	西兰花	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4.5
49	甜笋	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4.8

50	节瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2
51	冬瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2
52	老南瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2
53	嫩南瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
54	贝贝南瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4
55	白萝卜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	1.8
56	红萝卜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2.5
57	青瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
58	丝瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3.5
59	碗豆粒	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	6

60	槟榔芋头	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5.3
61	莴笋	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
62	大青椒	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4
63	小红米椒	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5.5
64	线椒	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4
65	大红椒	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	13
66	牛角椒	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4
67	土豆	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2
68	洋葱	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2
69	莲藕	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3.8

70	四季豆	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4. 5
71	长豆角	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4
72	苦瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
73	茄子	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3
74	芥菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3. 5
75	豆芽	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2
76	甜玉米粒	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5. 5
77	带壳甜玉米	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	3. 5
78	凤尾菇	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5
79	鲜茶树菇	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	7. 2

80	杏鲍菇	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	8.6
81	草菇	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	10
82	海鲜菇	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5
83	蘑菇	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	8.5
84	香菇	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	7
85	鲜山药	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	8.5
86	水豆腐	块	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 规格要求: 不小于 9*9*2cm/块	1
87	油豆腐皮	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	9.6
88	豆腐丝	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	7
89	油豆腐条	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	7
90	油豆腐块	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	6.2
91	油豆腐泡	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	8

92	优质酸菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。2. 需提供每批次的产品的《出厂检验合格报告》或《营业执照》及《食品生产许可证》。	3
93	酸柠檬	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	9.6
94	酸笋	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。2. 需提供每批次的产品的《出厂检验合格报告》或《营业执照》及《食品生产许可证》。	4.5
95	酸茭头	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	8
96	酸姜	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	8
97	大红泡椒	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	5.5
98	白泡椒	斤	质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。	5.5
99	紫苏	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	7
100	薄荷	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	16
101	百花菜(扣子菜)	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	7.5
102	夜香花	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	10
103	菊花菜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	9.6

104	佛手瓜苗	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	5
105	秋葵	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	9.6
106	生百合	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	28
107	茨菇	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	4.5
108	凉薯	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	2.5
109	牛百叶	斤	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	65
110	牛红	斤	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	3
111	牛蛙	斤	1. 符合国家食品安全标准, 必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰, 肉质新鲜, 色泽好, 有弹性, 无变质无异味、无冰冻, 无注水或注入其他物质; 无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准; 严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格, 必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	18

112	扇贝	个	1. 应符合相应国家食品安全标准；2. 应为活体。表壳完整、洁净，壳口紧闭或微开，对刺激有闭合反应；具有本品固有气味，无异臭、腐败味；肉质饱满洁净，无泥沙；3. 供应商须提供合法来源凭证(如养殖/捕捞证明、进货单据)、《水产养殖用药残检合格证明》或相关批次检测报告。	3.5
113	扇子骨	袋	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 规格要求：1000g/袋。	26
114	田螺	斤	1. 应符合相应国家食品安全标准；2. 应为活体。表壳完整、洁净，壳口紧闭或微开，对刺激有闭合反应；具有本品固有气味，无异臭、腐败味；肉质饱满洁净，无泥沙；3. 供应商须提供合法来源凭证(如养殖/捕捞证明、进货单据)、《水产养殖用药残检合格证明》或相关批次检测报告。	8.5
115	香螺	斤	1. 应符合相应国家食品安全标准；2. 应为活体。表壳完整、洁净，壳口紧闭或微开，对刺激有闭合反应；具有本品固有气味，无异臭、腐败味；肉质饱满洁净，无泥沙；3. 供应商须提供合法来源凭证(如养殖/捕捞证明、进货单据)、《水产养殖用药残检合格证明》或相关批次检测报告。	65
116	羊排	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	45
117	牛排	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	30

118	白鳊	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	60
119	花甲	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	20
120	生蚝	个	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	6
121	牛骨髓	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	58
122	天梯	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	33
123	肥牛	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	48

124	鹅肠	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	16
125	牛脑	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	50
126	牛肉（吊龙）	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	42
127	牛腱子肉	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	42
128	公鸡蛋	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	100
129	鸡胸肉	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	16

130	乌鸡	斤	1. 由活体鸡宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸡。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 ≥ 3 斤/只（不含内脏）。	19
131	三黄鸡	斤	1. 由活体鸡宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸡。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 ≥ 3 斤/只（不含内脏）。	14
132	指环土鸡	斤	1. 由活体鸡宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸡。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 ≥ 3 斤/只（不含内脏）。	17
133	农家纯土鸡	斤	1. 由活体鸡宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸡。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 ≥ 3 斤/只（不含内脏）。	28
134	鸡中翅	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	18

135	鸡骨架	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	4
136	鸡腿	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	18
137	鸭头	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	15
138	农家纯土鸭	斤	1. 由活体鸭宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸭。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 ≥ 4.5 斤/只（不含内脏）。	28
139	土麻鸭	斤	1. 由活体鸭宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸭。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 ≥ 4.5 斤/只（不含内脏）。	17

140	白鸭	斤	1. 由活体鸭宰杀、除去毛、内脏和表面角质的新鲜白条鸭。2. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。3. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。4. 净重 ≥ 5 斤/只（不含内脏）。	10
141	鸭脚	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	23
142	猪前甲肉	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	14
143	猪后甲肉	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	14
144	猪五花肉（带头）	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	13
145	猪五花肉（不带头）	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	15

146	猪纯瘦肉	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	17
147	猪排骨（带脊骨）	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	24
148	猪肋排	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	27
149	猪脚	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	15
150	猪头皮	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	13
151	猪筒骨	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	13

152	猪沙骨	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	15
153	猪舌	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	22
154	猪肚	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	33
155	猪肝	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	15
156	猪小肠	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	15
157	猪大肠	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	15

158	猪双边肠	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	28
159	猪杆肠	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	19
160	带肉猪头壳	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	14
161	猪腰	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	24
162	猪血	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	3
163	猪板油	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	4.5

164	斑鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：3 斤及以上/条。	28
165	草鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：3 斤及以上/条。	12
166	荷花鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：0.2 斤及以上/条。	12
167	鲢鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：1.5 斤及以上/条。	7
168	鲶鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：1.5 斤以上/条。	12

169	鲤鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：1.5 斤及以上/条。	12
170	罗非鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：1.5 斤及以上/条。	10
171	多宝鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，必须经过定点合法牲畜屠宰场所屠宰，肉质新鲜，色泽好，有弹性，无变质无异味、无冰冻，无注水或注入其他物质；无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准；严禁病死禽畜肉、无瘦肉精等禁用物质。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：1 斤及以上/条。	48
172	黄蜂鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：0.3 斤及以上/条。	28
173	桂鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：1.2 斤及以上/条。	50
174	鲫鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：1.2 斤及以上/条。	12

175	鲈鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：1.2 斤及以上/条。	24
176	大黄鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活鱼宰杀。鱼的形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。3. 整鱼规格要求：1.5 斤及以上/条。	24
177	生鱿鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，新鲜、形态正常，无畸形，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。	33
178	杂鱼仔	斤	1. 符合国家食品安全标准，新鲜、形态正常，无畸形，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。	15
179	带鱼	斤	1. 符合国家食品安全标准，新鲜、形态正常，无畸形，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。	18
180	大明虾	斤	1. 符合国家食品安全标准，新鲜、形态正常，无畸形，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 需提供《食用农产品承诺达标合格证》、检测报告、产地证明等。	45
181	鹌鹑	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活鹌鹑宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 整只规格要求：0.25 斤及以上/只。	15

182	鸽子	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活鸽子宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 整只规格要求：0.3 斤及以上/只。	26
183	狗肉	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活狗宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 整只规格要求：25 斤及以上/只。	29
184	本地土公狗	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活狗宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 整只规格要求：25 斤及以上/只。	34
185	羊肉	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活羊宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 整只规格要求：60 斤及以上/只。	34
186	本地土腌羊	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活羊宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 整只规格要求：60 斤及以上/只。	43
187	本地土腌羊腿	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活羊宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 整只规格要求：60 斤及以上/只。	55

188	兔肉	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活兔宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 净重：≥5 斤/只。	31
189	土鹅	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活鹅宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。3. 净重：≥6 斤/只。	26
190	牛肉	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活牛宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	41
191	牛腩	斤	1. 符合国家食品安全标准，为新鲜活牛宰杀，形态正常，无畸形，体态匀称，无伤痕，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	39
192	去屁股螺蛳	斤	1. 符合国家食品安全标准，新鲜、形态正常，无传染病和致人中毒的毒素、无危害人体健康的各种有害激素以及微生物达到国家限量标准。2. 肉类经防疫部门检验合格，必须提供《动物检疫合格证明》、《肉品品质检验合格证》等检验检疫证明。	9
193	烧鸡	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	28
194	烧鸭	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	19
195	卤鸡	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	22
196	卤鸭	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	24
197	春卷皮	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	8

198	叉烧	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	33
199	牛肉丸	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	11
200	香菇丸	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	12
201	包芯鱼丸	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	12
202	苔菜	件	1. 符合国家食品安全标准。2. 规格要求：5 斤/件	288
203	海带丝	斤	符合国家食品安全标准。	9
204	海带结	斤	符合国家食品安全标准。	9
205	榨菜	件	1. 符合国家食品安全标准。2. 规格要求：5 斤/件	65
206	萝卜干	件	1. 符合国家食品安全标准。2. 规格要求：4.5 斤/件	65
207	泡藕带	件	1. 符合国家食品安全标准。2. 规格要求：（400g/20 袋）/件	100
208	米粉(切粉)	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	1.4
209	米粉(榨粉)	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	1.8
210	鸡蛋	件	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 规格要求：360 枚/件	290
211	鹌鹑蛋	包	符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 规格要求：≥80 颗/包	25
212	皮蛋	件	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 规格要求：180 枚/件	235
213	生咸蛋	个	符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。	1.3
214	饺子皮	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	5.8

215	云吞皮	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	4.8
216	肉粽	个	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：每个粽子重量 $\geq 250\text{g}$	4
217	饺子	袋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：1kg/袋	15
218	汤圆	袋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：500g/袋	8.5
219	云吞	袋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：400g/袋	15
220	油茶	罐	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：120g/罐	7.7
221	生炒米	袋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：250g/袋	3.8
222	油果	袋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：100g/袋	3.8
223	荫米	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。	9
224	山药卷	袋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：200g/袋	8
225	绿茶饼	袋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：336g/袋	8
226	手抓饼	袋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：1000g/袋	12
227	南瓜饼	袋	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，新鲜无异味。2. 每批次供货时需提供产品质检报告和生产厂家营业执照。3. 规格要求：300g/袋	5

228	圣女果	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	7
229	百香果	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	11
230	葡萄	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	7
231	阳光青提	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	8
232	红提	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	14.4
233	菠萝	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	4.5
234	大青枣	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	8
235	冬枣	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	9
236	金桔	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	10

237	脐橙	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	4
238	柑子	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	3
239	沃柑	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	4
240	蜜桔	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	4
241	砂糖桔	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	3.5
242	耙耙柑	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	7
243	草莓	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	15
244	香蕉	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	4
245	西贡蕉	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	4

246	红心火龙果	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	5
247	贡梨	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。4. 规格要求: 果直径应在 75 mm 以上	4. 8
248	苹果	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。4. 规格要求: 果直径应在 75 mm 以上	6. 5
249	西瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	2. 5
250	龙眼	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	6
251	荔枝	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	6
252	哈密瓜	斤	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。3. 净果, 不含包装。	4. 8
253	生柠檬	个	1. 质量符合《中华人民共和国农产品质量安全法》的要求, 感观正常, 新鲜无异味, 成熟度适度, 无腐烂变质, 可食率达 95%以上。 2. 残留农药检测合格, 需提供每批次蔬果类农药残留检测证明, 符合国家食品安全标准。	1. 2
254	罗汉果	个	外包装完好, 感官正常, 无异味, 符合国家食品安全标准。	1. 9

255	散称糖果	斤	外包装完好，感官正常，无异味，符合国家食品安全标准。	28.8
256	散称饼干	斤	外包装完好，感官正常，无异味，符合国家食品安全标准。	15.8
257	散称瓜子	斤	外包装完好，感官正常，无异味，符合国家食品安全标准。	9.6
258	盐水花生	袋	1. 外包装完好，感官正常，无异味，需提供每批次产品合格证； 2. 规格要求：5 斤/袋	43.2
259	带壳红皮花生（晒干）	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，需提供每批次产品合格证。	9.6
260	开心果	罐	1. 外包装完好，感官正常，无异味，提供产品合格证扫描件。2. 规格要求：500g/罐。	43.2
261	腰果	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，需提供每批次产品合格证。	45
262	法香	斤	新鲜、干净、无损坏，符合国家食品配餐摆盘要求。	14.4
263	兰花	斤	新鲜、干净、无损坏，符合国家食品配餐摆盘要求。	21
264	花底纸	包	1. 干净、无损坏，符合国家食品配餐配餐摆盘要求。2. 规格要求：9.5 寸。	38.4
265	大米	袋	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、密封性能好、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 参考规格：5 公斤/袋。	41.4
266	大米	袋	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、密封性能好、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 参考规格：25 公斤/袋	125
267	盐	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（400g×40 袋）/件	60
268	蚝油	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（6kg×2 桶）/件	82
269	蚝油	件	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（700g×12 瓶）/件	92

270	鲜味汁	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（10.5L×2 桶）/件	85
271	薄盐生抽	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（≥1.75L×6 桶）/件	150
272	生抽	件	1.符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2.规格要求：（1.9L×6 瓶）/件	105
273	老抽	件	1.符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2.规格要求：（1.9L×6 瓶）/件	140
274	红油豆瓣酱	件	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（4kg×4 桶）/件	140
275	糟辣酱	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（≥2.8kg×4 桶）/件	95
276	食用小苏打	件	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（250g×20 包）/件	55
277	双效泡打粉	件	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（50g×20 包×10 袋）/件	150
278	盐焗鸡粉	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（30g×6 袋×32 盒）/件	205
279	十三香	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（45g×10 包×10 条）/件	280
280	重庆火锅底料	件	1.符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（150g×60 袋）/件	380

281	麻辣鱼料	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（150g×40 袋）/件	265
282	白糖	件	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：50kg/件；	310
283	白糖粉	斤	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	7.5
284	红糖块	斤	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	5.8
285	冰糖	斤	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	8.3
286	黄砂糖	斤	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	4.6
287	黄油	斤	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	23
288	咖喱粉	瓶	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：340g/瓶	23
289	胡椒粉	斤	符合国家食品安全标准，保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	26
290	小茴香	斤	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	20
291	孜然粉	斤	符合国家食品安全标准，保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	23

292	烧烤料干粉	包	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：500g/包	18
293	芥菜	支	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：43g/支	7.5
294	面包糠	袋	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：1kg/袋	15
295	炼奶	支	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：185g/支	11
296	五香粉	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、无发霉变质、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（30g×24包）/件	45
297	万用香脆炸粉	盒	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：120g/盒	3
298	蓝莓果酱	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：170g/瓶	22
299	黄豆酱	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：230g/瓶	8
300	酸梅酱	桶	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：8斤/桶	38.6
301	酸梅酱	瓶	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：320g/瓶	10

302	沙拉酱	袋	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：1kg/袋	35
303	千岛酱	袋	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：1kg/袋	60
304	番茄调味酱	件	1.符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2.规格要求：（250g×20 瓶）/件	115
305	番茄沙司	罐	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：3kg/罐	35
306	番茄沙司	袋	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：≥320g/袋	8.3
307	酸辣鲜露	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（468g×6 瓶）/件	95
308	干酵母	包	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：500g/包	27.6
309	豆鼓辣椒酱	瓶	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：280g/瓶	12
310	蜂蜜	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：920g/瓶	25

311	水果饮料浓浆	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：1kg/瓶	55
312	香辣酥	件	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：400g*10 包/件	135
313	沙拉油醋汁	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：1.5L/瓶	45
314	橄榄油	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：≥700ml/瓶	89.9
315	迷迭香叶	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：100g/瓶	32.5
316	黑胡椒海盐调味料	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：30g/瓶	4.5
317	椒盐粉	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：50g/瓶	3.5
318	红腰豆	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：432g/瓶	6.5
319	越南风味香茅酱调味料	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：≥320g/瓶	20

320	排骨酱（调味酱）	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：≥255g/瓶	9.5
321	麻辣鲜调味料	袋	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：≥102g/袋	5.7
322	甜辣酱	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：800g/瓶	9
323	酸梅酱	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：150g/瓶	3.5
324	烧烤调味料	包	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：80g/包。	8
325	叉烧酱	瓶	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：280g/瓶	9.5
326	孜然粉	包	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：35g/包	5
327	凉粉	包	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：500g/包	22
328	腌粉调味料	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（≥453.6g×12瓶）/件	165

329	扣肉料包	包	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：≥16g/包	3. 7
330	甜面酱	瓶	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：350g/瓶	6
331	红油保乳	瓶	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：350g/瓶	11
332	鱼露	瓶	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：1. 6L/瓶	21. 2
333	猪骨浓汤	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（908g×10）/件	400
334	粉丝	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（500g×24 包）/件	280
335	香味素	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（50g×200 包）/件	210
336	味精	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（1kg×20）/件	275
337	鸡精	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（900g×10 包）/件	215
338	豆鼓	斤	符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	6. 5

339	腐乳	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（590g×6 瓶）/件	52
340	米酒	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（400ml×20 袋）/件	23
341	料酒	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（500ml×15 瓶）/件	87.4
342	料酒	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（4.9L×2 桶）/件	73.6
343	料酒	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（400ml×20 袋）/件	82.8
344	生粉	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：25kg/件	138
345	辣椒油	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（750ml×12 瓶）/件	180
346	芝麻油	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（750ml×12 瓶）/件	195
347	黑椒汁	瓶	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：2.3kg/瓶	52
348	米醋	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（400ml×20 袋）/件	9.5

349	米醋	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（500ml×20 瓶）/件	60
350	陈醋	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（420ml×20 瓶）/件	75
351	醋精	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（500ml×20 瓶）/件	63
352	蒸鱼豉油	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（450ml×12 瓶）/件	120
353	紫菜	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（6g×100 包）/件	40
354	青花椒	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	33
355	小米辣	件	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：（2kg×6 袋）/件	62
356	草果	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	35
357	虫草花	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	65
358	干瑶柱	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。	70

359	党生	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	50
360	甘草	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	18
361	丁香	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	45
362	香脆椒	包	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。规格要求：≥308 克/包。	16
363	干红枣	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	11.5
364	红枸杞	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	25
365	腐竹	件	1. 符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：5 公斤/件	135
366	荷包豆	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	10
367	花生米	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	7.8
368	云耳	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	42

369	干木耳	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	20
370	黄杞子	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	40
371	白芝麻	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	14
372	黑芝麻	斤	符合国家食品安全标准，品质良好，干爽，无发霉变质产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	16
373	花生油	件	1.符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2.规格要求：（5 升×4 瓶）/件	430
374	花生油	件	1.符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2.规格要求：（5 升×4 瓶）/件	644
375	调和油	件	1.符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2.规格要求：（5 升×4 瓶）/件	294. 4
376	调和油	件	1.符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2.规格要求：（5 升×4 瓶）/件	368
377	糯米	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	3. 2
378	面粉	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：25 公斤/袋	2. 4

379	糯米粉	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	3.2
380	粘米粉	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	3
381	橙粉	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，新近生产日期。	3
382	玉米淀粉	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	3
383	面条	筒	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：1kg/筒	12
384	荞麦面	筒	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。2. 规格要求：900g/筒	14
385	绿豆	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	4.6
386	黄豆	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	4
387	干香菇	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	33
388	生沙姜	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	9.2
389	干沙姜	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	15
390	八角	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	26

391	桂皮	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	11
392	干辣椒	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	16
393	海带	斤	1. 符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	18
394	香叶	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	25
395	辣椒粉	斤	符合国家食品安全标准，感官正常，无异味，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按产品生产厂家标注的保质期为准。	11
396	珍珠红小豆	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	9
397	薏米	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	9
398	小米	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	5.5
399	黑米	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	4.5
400	红米	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	4.5
401	红豆	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	8
402	黑豆	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	8
403	玉米头	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	5

404	干银耳	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	25
405	桂圆肉	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	35
406	无核红枣片	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	15
407	干百合	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	60
408	莲子	斤	1. 符合国家食品卫生标准，具体要求：品质良好，干爽，无发霉变质。	26
409	现烤面包	个	1. 符合国家食品安全标准，保证质量、产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：200g-250g/个	10
410	纯牛奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×24 盒）/件	60
411	纯牛奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×12 盒）/件	50
412	早餐奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×24 盒）/件	65.5
413	高钙奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×24 盒）/件	63
414	低脂纯牛奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×12 盒）/件	66

415	有机纯牛奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×10 盒）/件	73
416	无乳糖牛奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（220ml×12 盒）/件	50
417	纯水牛奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（200ml×12 盒）/件	48
418	水牛高钙奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（200ml×12 盒）/件	36.5
419	谷物牛奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×16 盒）/件	38
420	甜牛奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（320ml×20 瓶）/件	166
421	咖啡牛奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（320ml×20 瓶）/件	195.8
422	酸奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（205g×12 盒）/件	63.4
423	酸奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（200g×10 盒）/件	41

424	酸奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（230g×10 瓶）/件	74.9
425	酸奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（150g×6 盒）/件	34
426	酸奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（160g×15 盒）/件	69.1
427	酸奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250g×10 盒）/件	69.1
428	酸奶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（160g×10 盒）/件	50.9
429	优（酸）酸乳	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×24 盒）/件	40.3
430	活菌型乳酸菌乳饮品	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（100ml×5 瓶）/件	11.2
431	矿泉水	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（380ml×12 瓶）/件	14.8
432	矿泉水	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（550ml×12 瓶）/件	15.8

433	维生素饮料	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×24 罐）/件	144
434	椰汁	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（245ml×24 罐）/件	103.7
435	椰汁	瓶	1.符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2.规格要求：1.25L/瓶	12
436	龟苓膏	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（200g×6 碗×6 排）/件	150
437	龟苓膏	件	1.符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2.规格要求：5kg/件	80
438	凉茶	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（250ml×24 盒）/件	40.3
439	凉茶	瓶	1.符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2.规格要求：1.5L/瓶	11.1
440	苹果醋	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（330ml×15 罐）/件	63.9
441	果汁	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（1000ml×6 盒）/件	81.6

442	果汁	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（200ml×12 盒）/件	52.8
443	碳酸饮料	瓶	1.符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2.规格要求：2L/瓶	7.7
444	冲泡型螺蛳粉	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：6 盒/件	63
445	螺蛳粉	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（300g×10 包）/件	115.2
446	螺蛳粉	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（330g×10 包）/件	131.5
447	方便面	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（143g×12 桶）/件	60.2
448	方便面	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（109g×12 桶）/件	51.8
449	方便面	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（80g×12 桶）/件	50.2
450	八宝粥	件	1. 符合国家食品卫生标准，保证质量，产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（360g×24 罐）/件	80.6

451	纯牛奶	件	1. 品质良好，符合国家食品卫生标准。产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2. 规格要求：（200ml×12 盒）/件	48
452	酸梅汤	件	1.品质良好，符合国家食品卫生标准。产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2.规格要求：（500ml×15 瓶）/件	172.8
453	椰子水	件	1.品质良好，符合国家食品卫生标准。产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，保质期按生产厂家标注的保质期为准。 2.规格要求：（350ml×24 瓶）/件	156

注：各物资实际采购数量为采购人根据实际需要而定；采购人根据政策变化暂停对某项物资采购时，中标人不得提出异议；中标人不得因某项物资采购量较小拒绝报价和供应。

▲二、商务最低要求表

质保期	产品在保质期内且剩余保质期不得低于整体保质期的三分之二，百货类保质期按生产厂家标注的保质期为准。
合同签订期	自中标通知书发出之日起 25 日历日内
售后服务要求	（1）质保期：每批次货物验收合格之日起计算为 24 小时。提供本标项食材应属无公害蔬菜。叶类菜不得有黄叶、枯叶等现象，其他新鲜食材应保持良好的色泽和新鲜度，不得有腐烂、泥沙，并保持整体完整。（注：除国家或地区另有规定的除外） （2）中标人应承诺“三包”。在质保期内发现质量问题，中标人必须在接到采购人通知后 1 小时内到达现场处理，如属质量问题的及时给予更换。 （3）每批次中标人无法按规定时间交货，采购人从其他地方进行临时应急补货的，产生的相关成本及费用由中标人负责。
报价要求	投标报价按投标折扣系数报价，结算单价为最高限价单价×投标报价折扣系数。报价包括服务及货物采购、检验检测、包装、运输、仓储、人工费及疫情防控工作配送费等各种费用和售后服务、税金及其它所有成本费用的总和。采购人不再另行支付任何费用。
定价方式和调价机制	1、采购预算金额只做参考，最终结算金额以采购人实际需求的供货数量乘以采购单价计取。实际结算价=基准单价×折扣系数×实际供货数量。 2、百货类的一般不调价。

	<p>3、生鲜蔬菜类在合同签订之日起 3 个月（90 天）价格不予调整，3 个月后可以对市场价格变动幅度超过±20%的商品价格，进行基准单价调整，合同期内，双方均可申请调价，但总调价次数不得超过两次。</p> <p>4. 由中标人或者采购人业务部门提出调价调整申请，由采购人在采购人所在地以市场询价方式，面向当地农贸市场主体不少于 3 家具有代表性的调查对象开展市场价格调查，拟定调整价格经双方认可后可调整价格。实行基准单价调整后，结算单价为变动后的基准单价×投标报价折扣系数。</p>
交货时间、地点及服务期限	<p>1、交货时间：中标人向采购人供应物资的时间为每日（包含节假日）上午 9 时前，按需供货，特殊情况双方协商确定。产品运输由中标人负责，运输及装卸车费用由中标人承担。</p> <p>2、交货地点：采购人指定地点。</p> <p>3、服务期限：自签订合同之日起 1 年。</p>
付款方式	<p>1. 分批供货，每批次货款根据采购人及中标人确认的单价及该批次的供货数量进行结算；2. 按月结算，采购人在收到中标人上月全额发票后 10 个工作日内向中标人一次付清上月货物的全部货款；3. 每次付款前，中标人均应先行交付等额有效发票给采购人，否则，采购人有权不予付款且无需承担违约责任。</p>
对供应商的相关要求	<p>（1）中标人必须按照采购人通知的时间、数量、品种、品质要求及协定的价格等内容准时送货，且不得随意增减数量，否则，采购人有权拒收，且承担相应的经济赔偿。如因市场流通问题确实需要变更的，应事先书面申请，并经采购人同意后方可变更。</p> <p>（2）在收到采购人发出订货通知后，中标人最迟在次日上午 9 时前必须到达采购人监管区大门。</p> <p>（3）除客观不可抗力外，中标人不得推迟送货。如确需延迟送货，中标人应在得知情况的同时告知采购人并征得采购人的同意。除此之外，中标人如送货迟到超过 30 分钟，可扣罚当天总货款的 10%，若超过 60 分钟，可扣罚当天总货款的 20%，服务期间出现三次以上的，采购人有权按违约条款解除合同。</p> <p>（4）紧急供货要求：在收到采购人发出紧急供货通知后，中标人最迟 4 小时内完成当次现场供货。</p> <p>（5）中标人必须在双方约定的时间内将货物送到采购人指定的地点，运输费用由中标人承担，如出现不合格、损坏的情况，由中标人负责及时调换。</p> <p>（6）中标人必须由有健康证和无犯罪记录证明的固定人员及固定车辆长期送货（本标项至少配备 2 名固定人员和一辆货车），且必须穿着便于辨认的工衣和佩戴胸卡，在办理好进入监区相关手续后相关人员不得变动，如临时非固定人员送货，须取得采购人同意。送货专员在采购人单位活动必须严格遵守采购人单位各项规章制度，不得做出有损采购人形象和利益的事情。（投标文件中必须提供拟投入项目固定人员有效的劳动合同复印件、有效期内的身份证复印件、有效的健康证复印件、有效的无犯罪记录证明复印件，拟配备车辆须提供车辆行驶证或机动车登记证及车辆照片复印件）。</p> <p>（7）同一品种的蔬菜供应不能连续超过 3 餐，一个星期内的普通大众化蔬菜品种要达到三种以上。</p>

其他要求	<p>中标人作为监狱配送单位期间，如有以下情形之一的，终止其配送资格：</p> <p>①严重违法违规，被食品安全监管部门或其他部门处罚的；</p> <p>②虚开发票，套取资金，被监察、审计、财政、物价等有关部门查实的；</p> <p>③因食品原材料问题而发生监狱食品安全事故，造成不良后果的；</p> <p>④被食品药品监督管理局、农业局抽检食品原材料发现存在严重质量问题的；</p> <p>⑤被媒体曝光，造成不良影响的；</p> <p>⑥存在严重短斤缺两行为的；</p> <p>⑦不遵守监狱工作要求的；</p> <p>⑧其他违反监狱食堂食品原材料采购配送规定，上级主管部门认定应退出的。</p>
食材其他标准要求	<p>以下标准如符合本标项食材，须按照相关标准执行：</p> <p>（1）货物包装应完好无破损、渗漏，可视的内容物无腐败霉变或影响使用的变形，不存在危及人身、财产安全的危险因素。</p> <p>（2）食品包装标签应符合《GB7718-2011 食品安全国家标准预包装食品标签通则》要求，包括食品名称、配料表、净含量、规格、生产者（或）经销商的名称、地址和联系方式、生产日期和保质期、储存条件、食品生产许可证编号、产品标准代号等内容。</p> <p>（3）各商品需符合《GB2721-2015 食品安全国家标准食用盐》、《GB2717-2018 食品安全国家标准酱油》、《GB2719-2018 食品安全国家标准食醋》、《GB13104-2014 食品安全国家标准食糖》、《GB2720-2015 食品安全国家标准味精》、《GB31637-2016 食品安全国家标准食用淀粉》、《GB2749-2015 食品安全国家标准蛋与蛋制品》、《GB2712-2014 食品安全国家标准豆制品》、《GB2730-2015 食品安全国家标准腌腊肉制品》、《GB1886.245-2016 食品安全国家标准食品添加剂复配膨松剂》、《GB25190-2010 食品安全国家标准灭菌乳》、《GB19644-2024 食品安全国家标准乳粉和调制乳粉》等相关标准。对于其他未在上述列明的商品标准中，如有相应的国家标准，则按照国家标准执行；如无国家标准，则按照行业标准执行。</p>
履约保证金	<p>1. 履约保证金金额：</p> <p>大型企业须缴纳履约保证金金额：合同金额（预算金额）的 5%</p> <p>中型企业或小微企业或监狱企业或残疾人福利性单位须缴纳履约保证金金额：合同金额（预算金额）的 2%</p> <p>2. 履约保证金提交及退付方式、时间及条件：</p> <p>合同签订前 2 日内，中标人必须以银行转账、支票、汇票、本票或者金融机构、担保机构出具的保险、保函（含电子保函，下同）等非现金方式向采购人提交履约保证金。合同期满后，由中标人向采购人提出申请，如无违约行为，采购人在 5 个工作日内退还全部履约保证金（不计利息，如在合同执行过程中违反合同规定或违约，则扣除相应履约保证金后退还剩下履约保证金）。若因中标人的原因未在规定时间内缴纳履约保证金的，则视为违约，采购人有权取消其中标资格、拒绝签订合同。若因中标人的原因不能签订合同的，不退还履约保证金。在履约保证金退还日期前，若中标人的开户名称、开户银行、账号有变动的，请以书面形式通知采购人，否则由此产生的后果由中标人自负。</p> <p>履约保证金账户：</p>

	<p>名称：广西壮族自治区桂中监狱</p> <p>开户行：中国农业银行雒容支行</p> <p>账号：20139101040000101</p> <p>转账时注明：××××项目，项目编号××××，标项号××××履约保证金</p> <p>转账的持银行回执复印件（非转账的出具其他保证金递交证明文件）、中标通知书及合同到广西壮族自治区桂中监狱签订合同。</p> <p>注：</p> <p>1. 履约保证金不足额缴纳的，或银行、保险机构出具的保函额度不足的或者保函有效期低于合同履行期限（即签订采购合同之日起至履行完合同约定的权利及义务之日止）的，不予签订合同。</p> <p>2. 采用银行、保险机构出具的保函的，必须为无条件保函，否则不予签订合同。</p> <p>3. 所称中小微企业(含小型、微型企业，下同)应当同时符合以下条件： 符合《关于印发中小企业划型标准规定的通知》（工信部联企业〔2011〕300号），中小微企业划分标准。</p> <p>4. 采用金融机构、担保机构出具的保险、保函：在合同签订前，中标人向采购人提交保证金额为合同总金额 2%的金融机构、担保机构出具的保险、保函。出现合同期（自合同签订之日起至质保期结束）延长，导致合同期超出保险、保函期限的，中标人应在保险、保函期限届满前办理保险、保函延期，保证合同期结束前保险、保函持续有效。因中标人导致合同期延长的，继续提供履约担保所增加的费用由中标人承担；非因中标人原因导致合同期延长的，继续提供履约担保所增加的费用由采购人承担。因中标人未及时办理保险、保函造成的损失由中标人承担。</p> <p>5. 采用银行转账、支票、汇票、本票等非现金方式的：在合同签订前，中标人向采购人提交保证金额为合同总金额的 2%，从中标人的基本账户转账到采购人指定账户，履约保证金在服务期满并对服务期结束前发现的问题完成整改后，中标人向采购人提交履约保证金退还申请，采购人在收到申请之日起 5 个工作日内，扣减中标人的赔偿金和其他应从中标人扣回的款项后，将履约金的余额退还给中标人（无息）。</p>
三、投标人的资信要求表	
政策性加分条件	符合节能环保等国家政策要求。
质量管理、企业信用要求	见本招标文件“评标办法及评分标准”。
能力或业绩要求	见本招标文件“评标办法及评分标准”。
四、对项目的特殊要求及说明	
特殊要求及说明	<p>1、服从采购人：广西壮族自治区桂中监狱的监督、协调、指导与管理。</p> <p>2、凡是《食品安全法》禁止经营的食品，中标人一律不得向采购人提供，严禁中标人配送“三无”产品和有毒、有害、过期、变质、假冒伪劣等不合格食品。</p> <p>2、投标人购买《食品安全责任保险》。</p> <p>3、投标人具备食品检验检测能力。</p>
为落实政府采购政策需满足的要求	详见《采购需求》及《评标办法及评分标准》

五、其他	
▲采购预算价及最高限价	详见《第一章公开招标公告》，投标报价超采购预算及最高限价的投标无效。
其他	本项目包含供应商履约评价、服务质量管控、合作合规性审查等约束性内容，采购人相关考核将以本招标文件及后续签订的采购合同约定的评价指标、验收标准与奖惩规则为核心依据，实施动态管控。
进口产品说明	本项目物资除特殊标注的物资品种外，不接受进口产品（即通过中国海关报关验放进入中国境内且产自关境外的产品）参与投标， 如有进口产品参与投标的作无效标处理。
投标人可根据第四章评标标准，在投标文件中提供项目实施方案、售后服务方案（售后服务承诺）等相关内容。	